

# 児童福祉施設等における 食事の提供ガイド

女子栄養大学  
石田裕美



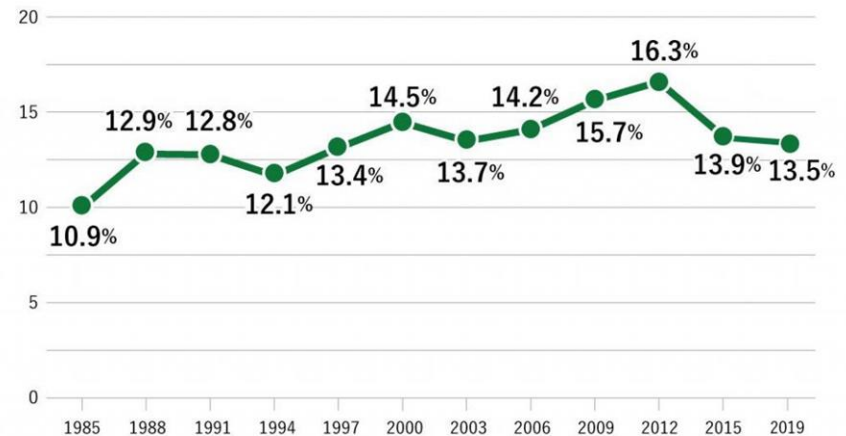
# 講義内容

---

- 「児童福祉施設における食事の提供ガイド」改定に向けた検討の背景
- 改定に向けた検討のポイント
- 食事提供のPDCA

# 日本における こどもの貧困の現状

- ✓ 1980年代から上昇傾向
- ✓ 2018年の子どもの貧困率は13.5%  
(2019年国民生活基礎調査結果)
- ✓ 2017年のOECD諸国の平均12.8%  
を上回る
- ✓ ひとり親世帯に限ると48.1%と  
5割に近い



**相対的貧困**：社会における標準的な生活水準に比べての相対的な貧困状態  
その国の等価可処分所得（世帯の可処分所得を世帯人員の平方根で割って調整した所得）の  
中央値の半分に満たない世帯  
日本の場合、親子2人世帯で月額14万円以下（公的給付含む）の所得  
⇒ 経済的困窮を背景に教育や様々な体験の機会に乏しく、地域や社会から孤立し、  
様々な面で不利な状況に置かれやすい。

# 世帯の経済状態はこどもの食生活に影響している？

日本において、親世代の経済状態と栄養・食生活が関連していることから子どもも同様の影響を受けていることが予測される

**欧米**：低収入世帯の子どもは、

- ✓ 野菜、果物、魚、食物繊維を多く含むパンや低脂肪乳などの摂取量が少ない
- ✓ 肉加工品やソフトドリンク、エネルギー密度の高い食品の摂取量が多い
- ✓ 世帯収入が低いほど、2~11歳や9~18歳の肥満は多い

⇒ 栄養素密度の高い食品が摂取されていない状況が肥満と関係？

**日本**：相対的貧困に該当する世帯の幼児(3歳児)ほど、野菜を食べない

尾形靖恵、横山美江、秋山有佳他、経済格差と3歳児の食生活との関連 2021 68493-502  
経済的な暮らし向きにゆとりがない世帯の幼児ほど、インスタントラーメンやカップ麺の摂取頻度が高い

厚生労働省 平成27年乳幼児栄養調査結果の概要

# 世帯の経済状態は子どもの体格に影響している？

- 欧米：世帯収入が低いほど、2~11歳や9~18歳の肥満は多い
- 韓国：世帯収入が高いほど、肥満が多い

- **日本：国民健康・栄養調査の解析から**

低収入世帯の子どもはそうでない世帯の子どもに比べて

- ✓ 12~18歳で肥満の確率が高い
- ✓ 6~11歳では体格差は認められない

### Uedaらの調査

- ✓ 低収入世帯の子どもに肥満が多い

### 村山班研究

- ✓ 小学5年生において、世帯収入と身長、体重、BMI、肥満度には関係が認められていない

BMIの4分位で分けると、BMIの最も低い群に貧困基準以下の世帯の児童が多い

**貧困と子どもの体格に一致した結果は得られていない。**

# こどもの食をめぐる 社会環境の変化に応じた ガイドの改定の必要性

---

- 社会経済的に困難なこどもでは、保育所をはじめとする児童福祉施設で提供される食事が、必要な栄養の確保に重要
- こうした背景の中で、どの程度のエネルギー及び栄養素量を児童福祉施設で提供すべきかの基準（給与栄養目標量）を検討することが必要。

# 児童福祉施設における 栄養管理のための研究

---

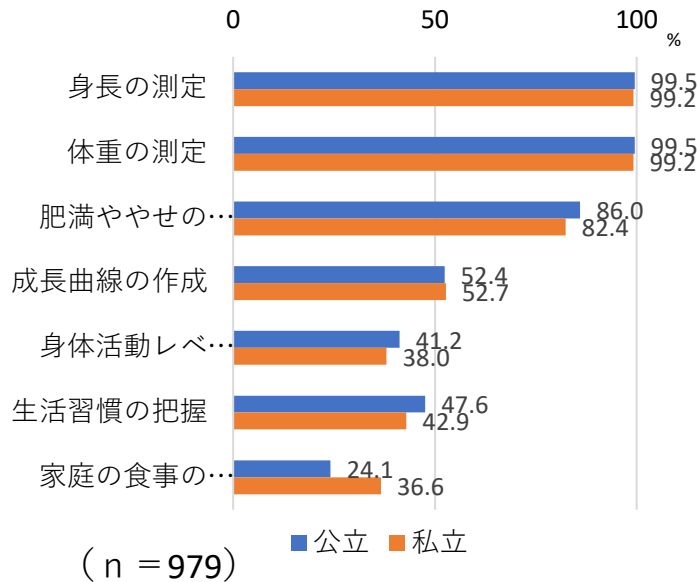
- 令和1～3年度厚生労働行政推進調査事業費補助金  
成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業（健やか次世代育成総合研究事業）において実施
- 保育所、認定こども園を対象とした栄養管理の実施状況調査
- こどもの食事調査(保育所給食の平日2日と休日2日)
- 児童養護施設、乳児院を対象とした栄養管理の実施状況調査

# 栄養管理の実施状況 1

アセスメントについては、身長と体重の測定はほぼ全ての施設で測定しているものの、肥満ややせの判定や成長曲線の作成をおこなっている施設は全てではなく、その活用も十分ではなかった。

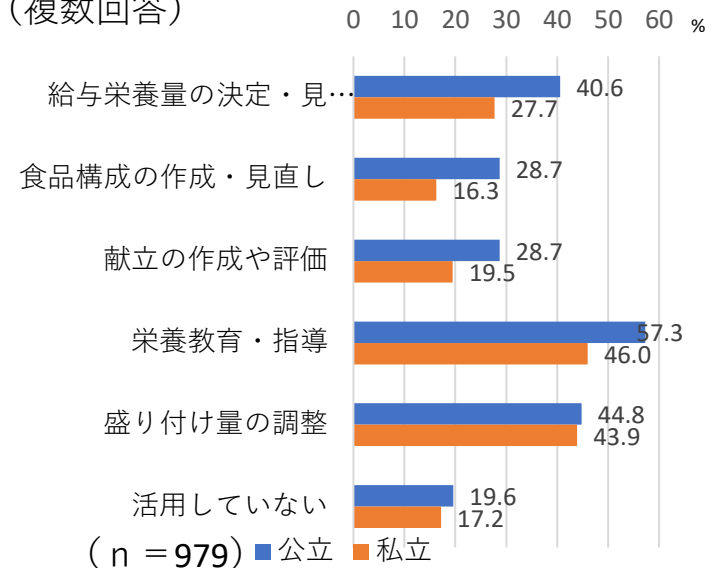
## アセスメント

全ての児に実施している施設



## 改善

肥満・やせの判定をどのように活用しているか (複数回答)

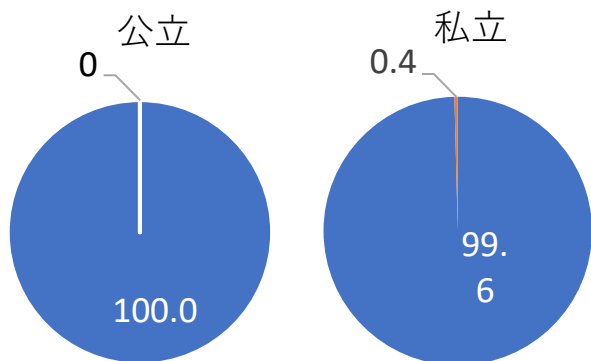




# 栄養管理の実施状況 2

給食の摂取状況の把握はほぼ全施設で行われているが、集団での食べ残しの測定であったり、また観察で記録が無いなどであった。結果は、献立作成や評価（物の管理）に活用され、児童の栄養管理への活用度は低い。

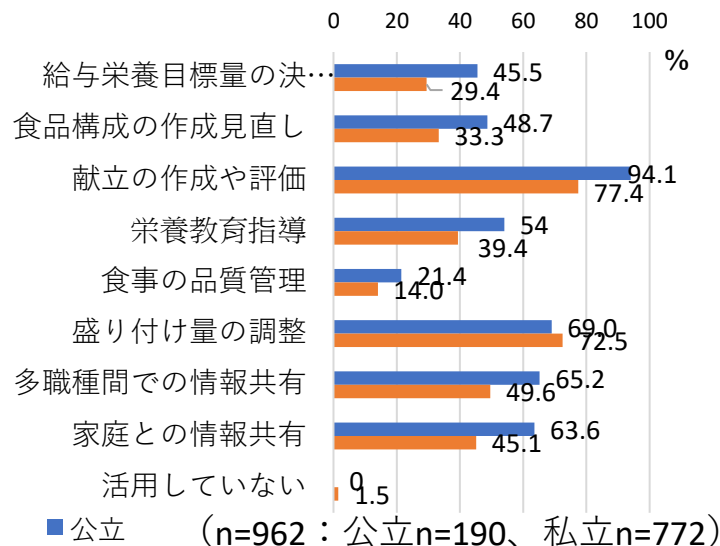
## 給食（昼食）の摂取状況の把握（アセスメント）



■ 把握している  
■ 把握していない

(n=940：公立n=188、私立n=752)

## 食事摂取量や嗜好状況を栄養管理のどの部分に反映しているか



# こどもの食事調査の結果

---

- 対象：3-6歳児の幼児798名
- 連続しない平日2日と休日2日の計4日間, 秤量記録法による食事調査
- 習慣的な栄養素摂取量が推定平均必要量 (EAR) 未満の割合が平日に比べて休日では有意に多かった栄養素はビタミンA, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, カリウム, カルシウム, 鉄。
- 休日と比較し, 平日では望ましい栄養素摂取状況にある。
- カルシウムはEAR未満の幼児の割合が男女ともに平日で約40%以上, 休日で70%以上と高い値を示した。
- 休日ではカルシウムの他にも, ビタミンA, B<sub>1</sub>, 鉄などの摂取不足が見られた。
- 保育所で提供される昼食や間食からカルシウム等の不足しがちな栄養素を補給できるようにするとともに, 家庭での食事状況の改善の必要性が示唆された。

# 児童福祉施設における食事提供ガイドの改定に向けたポイント

- ・「児童福祉施設における食事の提供ガイド」（2010年3月）及び「保育所における食事の提供ガイドライン」（2012年3月）を統合

## 「児童福祉施設における食事の提供ガイド」

- ・食育基本法（平成17年法律第63号）の制定等、こどもの「食」を取り巻く環境が大きく変化したことを背景に、こどもの健やかな発育・発達を支援する観点から、児童福祉施設における食事の提供及び栄養管理の実践にあたっての考え方の例を示すもの
- ・食事の提供についての実務を担当する者を対象

## 「保育所における食事の提供ガイドライン」

- ・保育所における食事の提供の形態が自園調理以外にも、外部委託や外部搬入等多様化している状況を踏まえ、その現状と課題を明らかにすることなどを目的に作成
- ・保育所の食事の運営に関わる幅広い者を対象

- ・施設における食事提供の業務について、よりわかりやすい内容となるよう、「食事提供のPDCAサイクル」を用いて具体的な内容や留意点を整理
- ・各施設において、こどもの身体状況や栄養状態に応じた食事計画の見直しや改善が図られるよう、「施設で提供することが適当なエネルギー及び栄養素の量の目標（給与栄養目標量）の暫定値を記載」
- ・こどもの食事の「場」は必ずしも施設内にとどまらず多様であることから、名称を「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」とする
- ・施設における食物アレルギー対応や誤嚥・誤飲等の事故防止のための取組について、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（2019年改定）及び「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生のためのガイドライン」（2016年）に応じた内容を記載

# 児童福祉施設における 食事について

---

- 入所者の食事は、施設内で調理する方法で提供しなければならない。
- 入所者に提供する食事の献立は、できる限り、変化に富み、入所者の健全な発育に必要な栄養量を含むものでなければならない。
- 食事は、食品の種類及び調理方法について栄養並びに入所者の身体的状況及び嗜好を考慮したものでなければならない。
- 調理は、あらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。
- 施設は、児童の健康な生活の基本としての食を営む力の育成に努めなければならない。

参考：児童福祉施設の設備及び運営に関する基準（昭和23年厚生省令第63号）より  
一部改変

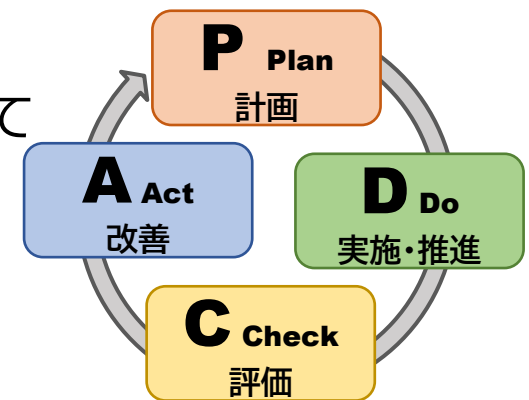
# 児童福祉施設における 食事提供の特徴

---

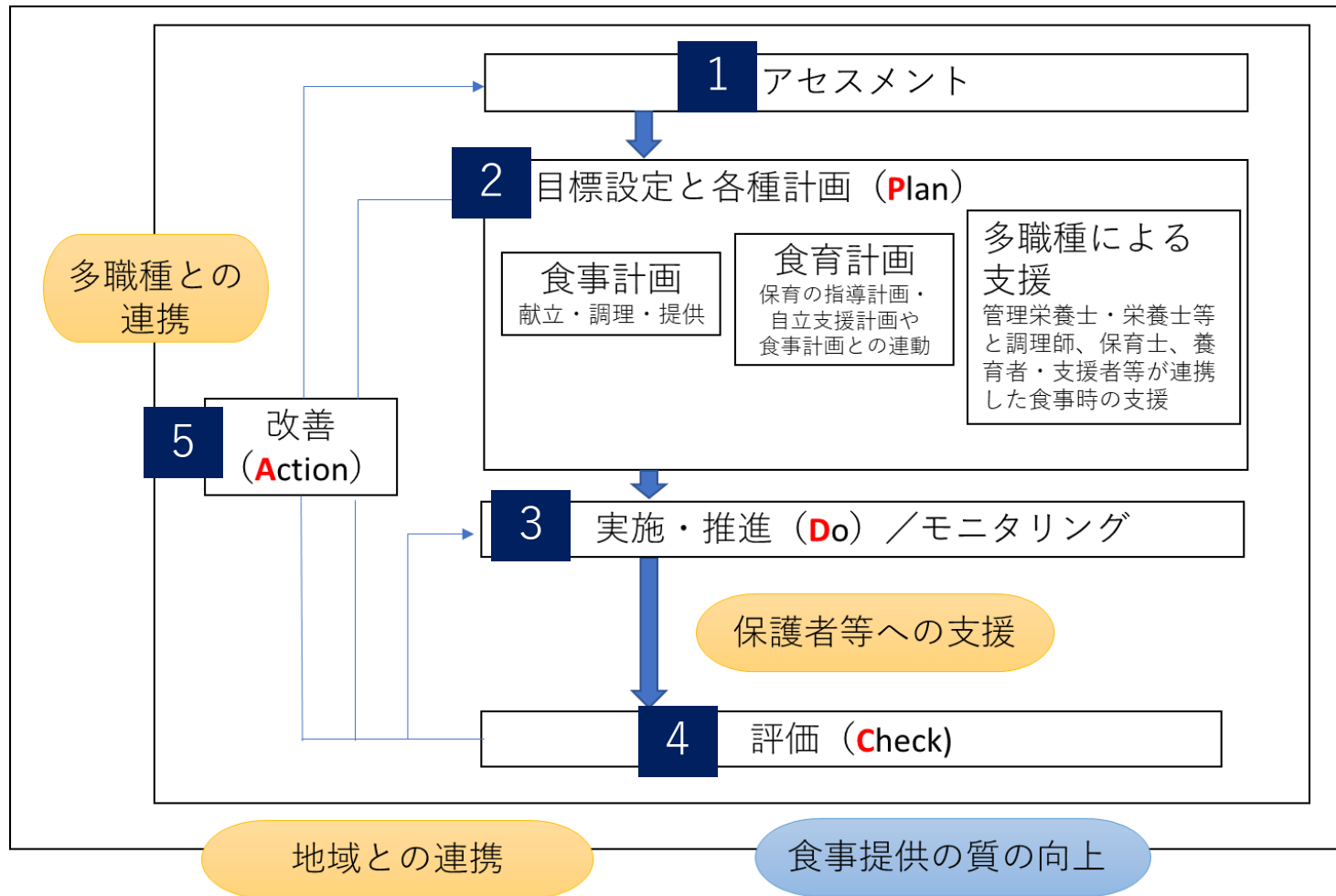
- 施設に入所するこどもが食事提供の対象者
- 健やかな発育・発達及び健康の維持・増進に必要な栄養の補給としての食事
- 望ましい食習慣、生活習慣の形成を図る機会としての食事
- 施設で提供する食事は、施設に入所する特定のこどもに、継続的に提供されることから、施設において栄養管理を行うことが必要
- 施設における適切な栄養管理を行うためには、施設の設置者（施設長）の責任の下、施設全体（組織）で栄養管理を行う体制とすることが必要
- 栄養士、管理栄養士は、専門性を活かし、一人一人のこどもに合わせた適切な栄養管理のための食事内容を考え、食事そのものをつくり提供する役割
- 調理員は、食事提供の対象者に適した品質の食事を、安全に調理・提供する役割

# 児童福祉施設における 栄養管理と食事管理

- 給食利用者の栄養管理（栄養状態の維持、改善のための支援）。
  - 栄養管理プロセスのうち、栄養補給による介入として食事提供がある。
  - 利用者に適した食事提供を行うための管理 = 食事管理
  - もの（料理とその組み合わせである食事）の品質管理は食事管理の重要な要素
- PDCAサイクルによって取り組むことによって  
栄養管理や食事管理の質を段階的に  
高めていく



# 児童福祉施設における 食事提供のPDCAの構造



# 1 アセスメント

- 入所時のこどもの状態を把握 ⇒ 食事提供のための計画や食育の計画に反映
- 入所後、食事提供を受けたこどもの成長や変化を把握 ⇒ 計画の見直しに反映





# 保育所における栄養素等の 摂取の過不足の確認の例

---

- 身長と体重からエネルギーの過不足を確認
- 身長と体重の継続的な測定と発育曲線を活用して、成長に見合った栄養補給ができているかを確認
- 食物アレルギーの有無の確認
- 施設での食事の食べ方の把握（食べる量、摂食機能、嗜好など）
- 家庭での食事状況の情報の入手

# アセスメントの項目の例

---

- 対象者の基本的な属性（性・年齢、人数）
  - 身長、体重測定、成長曲線での確認
  - 肥満とやせの者の割合
  - 食事（給食）の摂取状況
  - 摂食・嚥下機能⇒食事の形状（食形態）
  - 味覚の発達・食経験 ⇒ 味付けや調理の工夫  
食べる可以增加する食物を増やす
- ⇒ 給与栄養目標量、  
食事量

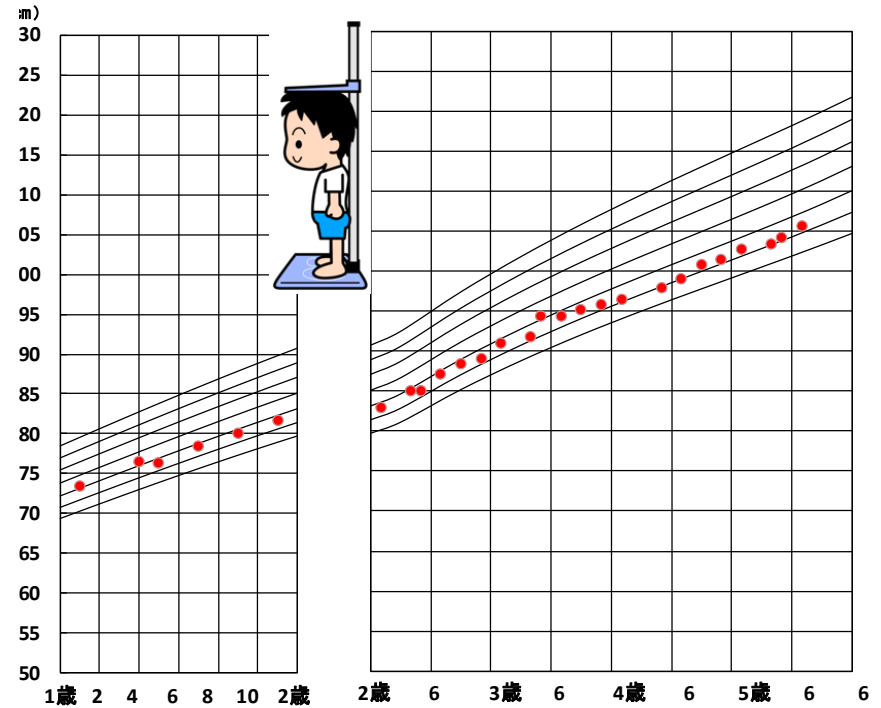
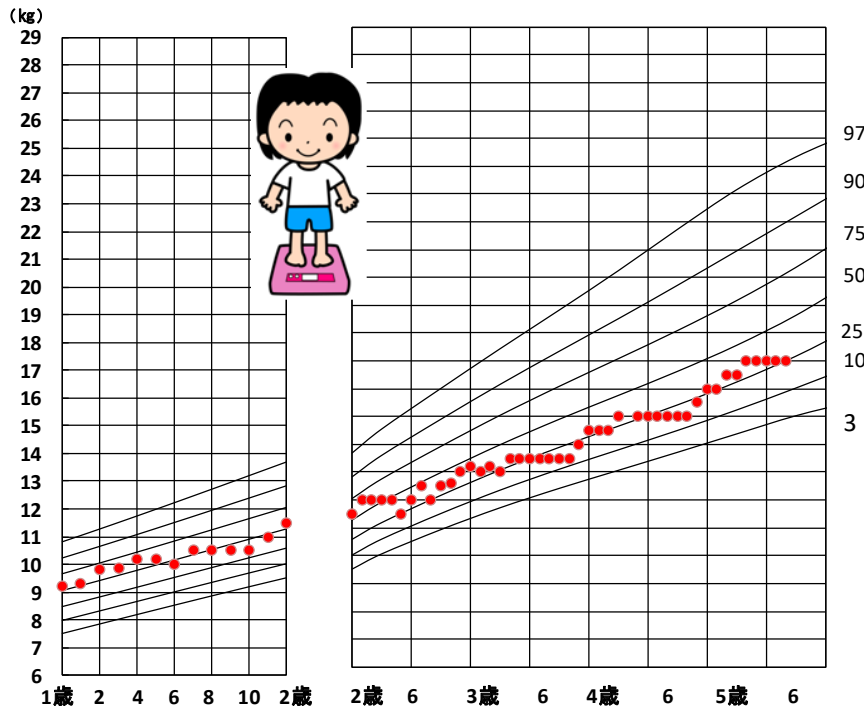


- 集団としての管理の大枠を決める
- 個別に配慮が必要な者への対応を決める

# 食事提供のアセスメントと評価の例

アセスメントの視点		モニタリング項目 ・方法 (例)	集団			個人	
			アセスメント/評価	目標	計画	アセスメント/評価	目標・計画
QOL	食べる意欲・ 楽しみ	食事の様子	集団全体としての傾向 や問題の有無の確認	楽しく食べる	施設としての食事支援や食事 提供の方針・目標設定	要観察児 の確認 対応方法 の評価	対応方法 の検討 支援方法 の検討 実施後の 変化の確認
身体状況	発育状況  栄養状態	身長・体重  成長曲線での確認  肥満度による判定	急激な変化がないかの 確認 やせや肥満の児の割合 及びその変化の確認 分布の確認 (平均値・ 中央値)	急激な変化が無い  やせ、肥満の割合 が少ない	エネルギー等の給与量の計 画・見直し  食事量の計画・見直し		
健康状態	食物アレルギーの有無  疾患の有無  禁忌食品	質問紙もしくは問診	集団全体としての傾向 や問題の有無の確認	施設で対応できて いる  しっかり噛む、飲 み込める	施設全体の食事提供で用いる 食品の計画・見直し  (個別対応とするか施設全体 での使用をやめるなど)	個別対応 児の確認 対応方法 の評価	
口腔機能	発育状況  食べる機能獲 得状況	歯の生え方  咀嚼の状況  嚥下の状況			食事形態の計画・見直し	要観察児 の確認	
食べる力	摂取量  食経験  嗜好	盛り付け量の個人差の 確認  はじめて経験する料理 や食品の確認  食べ残しの多い料理や 食品の確認			多様な料理や食品 を食べる  食べ残しが少ない	エネルギー等の給与量の計 画・見直し  食事量の計画・見直し  味付けや食事形態 (切り方、 柔らかさ等) など品質設計・ 改善  食品構成・献立計画・見直し	

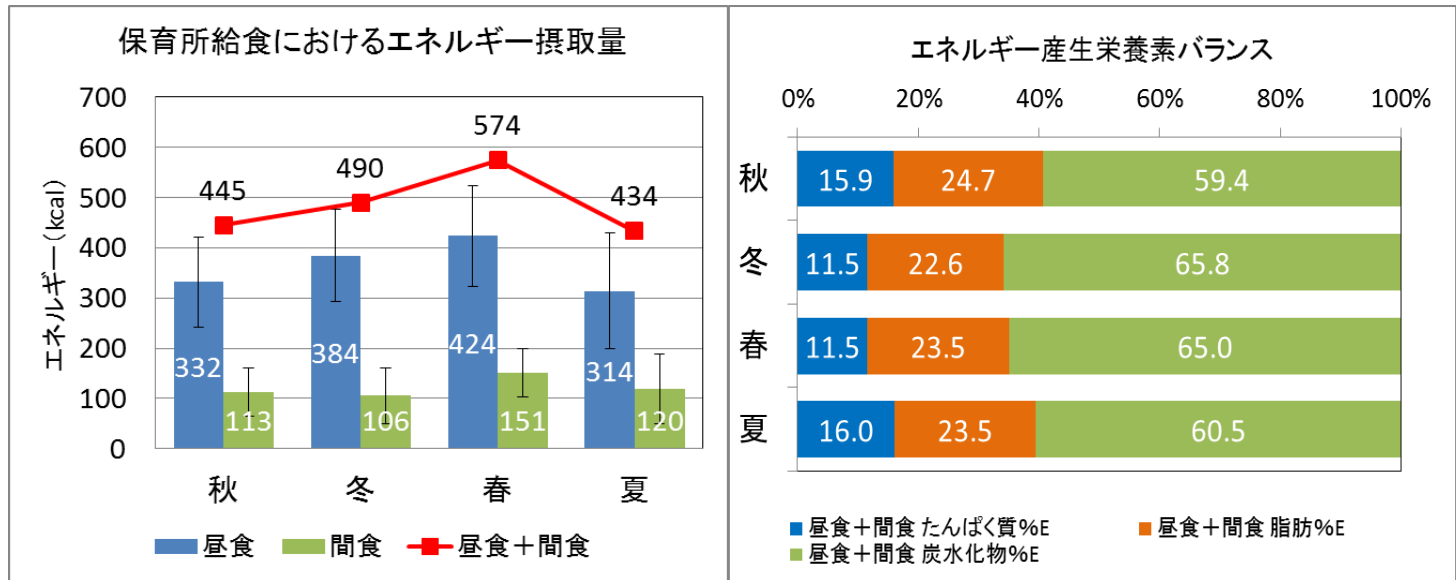
## 【例】 M君の身長と体重測定と成長の確認



◆月 1 回身長・体重を測定し、記入

◆乳幼児期の身長、体重は成長曲線を参考に継続的に確認

## 【例】 M君（男子）の保育所給食の摂取量



1年間の給食摂取量：秋（4歳）、冬・春・夏（5歳）

## 2 目標設定の各種計画

### ① 食事計画

食事を食べることもに合わせた食事の量と質について、調理・提供も含めて計画

### ② 食育計画

保育の指導計画・自立支援計画や食事計画と連動させた、食事提供における食育を計画

### ③ 多職種による支援

管理栄養士・栄養士等と調理員、保育士、養育者・支援者等が連携した食事時の支援

# 給与栄養目標量

---

- 優先順位を考える
  - ✓エネルギーの確保
  - ✓たんぱく質等、エネルギー産生栄養素のバランス
  - ✓ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンC
  - ✓カルシウム、鉄、食塩相当量
  - ✓食物繊維
- 食事摂取状況のアセスメントをし、食事摂取基準との隔たりの大きい栄養素に着目する

# 給与栄養目標量の目安

エネルギー 及び栄養素	単位	食事摂取 基準の指 標	食事摂取基準※		食事摂取 基準に対 する割合	給与栄養目標量 (計算値)		給与栄養目標量 (暫定)
			男児	女児		男児	女児	男女共通
エネルギー	kcal	推定エネル ギー必要 量	1300	1250	43	559	538	560
たんぱく質	%エネル ギー	目標量	13~20	13~20		13~20	13~20	食事による摂取エネ ルギーの13~20%
脂質	%エネル ギー	目標量	20~30	20~30		20~30	20~30	食事による摂取エネ ルギーの20~30%
ナトリウム(食 塩相当量)	g	目標量	3.5未満	3.5未満	43	1.5	1.5	2未満
カルシウム	mg	推奨量	600	550	50	300	275	300
マグネシウム	mg	推奨量	100	100	43	43	43	40
鉄	mg	推奨量	5.5	5.5	50	2.8	2.8	3
ビタミン A	μgRAE	推奨量	450	500	43	194	215	220
ビタミン B <sub>1</sub>	mg	推奨量	0.7	0.7	43	0.3	0.3	0.3
ビタミン B <sub>2</sub>	mg	推奨量	0.8	0.8	43	0.3	0.3	0.3
ビタミン C	mg	推奨量	50	50	43	22	22	22
食物繊維	g	目標量	8以上	8以上	43	3.4	3.4	4以上
亜鉛(参考)	mg	推奨量	4	3	43	1.7	1.3	2



## 七訂成分表生と八訂成分表生の比較

(n=120)

成分	( 単位 )	七訂生	八訂生	一致率(%)*	p値	
エネルギー	( kcal )	588 ± 72	556 ± 67	94.6	< 0.001	↓
たんぱく質	( g )	22.2 ± 3.7	19.6 ± 3.3	88.1	< 0.001	↓
脂質	( g )	18.3 ± 4.6	16.9 ± 4.3	92.6	< 0.001	↓
食物繊維総量	( g )	4.3 [ 3.4 ~ 5.0 ]	5.0 [ 3.9 ~ 6.6 ]	124.4	< 0.001	↑
ナトリウム	( mg )	760 ± 175	749 ± 174	98.7	< 0.001	↓
カリウム	( mg )	941 ± 199	940 ± 200	99.8	0.536	
カルシウム	( mg )	264 ± 91	264 ± 91	100.2	0.258	
マグネシウム	( mg )	90 [ 77 ~ 105 ]	87 [ 75 ~ 102 ]	96.1	< 0.001	↓
リン	( mg )	394 ± 83	391 ± 82	99.3	< 0.001	↓
鉄	( mg )	2.2 [ 1.9 ~ 2.7 ]	2.3 [ 1.9 ~ 2.7 ]	102.6	< 0.001	↑
亜鉛	( mg )	2.7 [ 2.3 ~ 3.0 ]	2.7 [ 2.3 ~ 3.0 ]	99.2	< 0.001	↓
レチノール活性当量	( μgRAE )	218 [ 156 ~ 296 ]	220 [ 162 ~ 298 ]	101.4	< 0.001	↑
ビタミンD	( μg )	0.9 [ 0.6 ~ 2.1 ]	1.0 [ 0.6 ~ 2.3 ]	109.3	< 0.001	↑
α-トコフェロール	( mg )	2.2 [ 1.6 ~ 2.8 ]	2.2 [ 1.6 ~ 2.8 ]	101.4	0.085	
ビタミンK	( μg )	49 [ 34 ~ 73 ]	50 [ 34 ~ 80 ]	103.2	0.017	↑
ビタミンB <sub>1</sub>	( mg )	0.35 [ 0.3 ~ 0.4 ]	0.35 [ 0.3 ~ 0.4 ]	101.2	< 0.001	↑
ビタミンB <sub>2</sub>	( mg )	0.44 ± 0.1	0.44 ± 0.1	99.7	0.092	
ビタミンB <sub>6</sub>	( mg )	0.47 ± 0.10	0.47 ± 0.10	101.0	< 0.001	↑
ビタミンB <sub>12</sub>	( μg )	1.1 [ 0.7 ~ 1.9 ]	1.1 [ 0.8 ~ 2.0 ]	105.3	< 0.001	↑
葉酸	( μg )	88 [ 76 ~ 111 ]	88 [ 76 ~ 111 ]	100.7	< 0.001	↑
ビタミンC	( mg )	31 [ 20 ~ 45 ]	30 [ 19 ~ 45 ]	97.4	0.001	↓
食塩相当量	( g )	1.9 ± 0.4	1.9 ± 0.4	98.6	< 0.001	↓

## 八訂成分表生と加熱調理後の比較

(n=120)

成分	( 単位 )	八訂生	八訂加熱	一致率(%)**	p値	
エネルギー	( kcal )	556 ± 67	543 ± 67	97.5	< 0.001	↓
たんぱく質	( g )	19.6 ± 3.3	18.9 ± 3.3	96.2	< 0.001	↓
脂質	( g )	16.9 ± 4.3	16.2 ± 4.2	95.8	< 0.001	↓
食物繊維総量	( g )	5.0 [ 3.9 ~ 6.6 ]	5.5 [ 4.7 ~ 6.8 ]	113.7	< 0.001	↑
ナトリウム	( mg )	749 ± 174	734 ± 177	98	0.002	↓
カリウム	( mg )	940 ± 200	827 ± 175	88.3	< 0.001	↓
カルシウム	( mg )	264 ± 91	262 ± 91	99	< 0.001	↓
マグネシウム	( mg )	87 [ 75 ~ 102 ]	77 [ 67 ~ 90 ]	89.9	< 0.001	↓
リン	( mg )	391 ± 82	368 ± 82	93.9	< 0.001	↓
鉄	( mg )	2.3 [ 1.9 ~ 2.7 ]	1.9 [ 1.6 ~ 2.3 ]	84.3	< 0.001	↓
亜鉛	( mg )	2.7 [ 2.3 ~ 3.0 ]	2.5 [ 2.2 ~ 2.9 ]	95.9	< 0.001	↓
レチノール活性当量	( μgRAE )	220 [ 162 ~ 298 ]	210 [ 148 ~ 288 ]	94.9	< 0.001	↓
ビタミンD	( μg )	1.0 [ 0.6 ~ 2.3 ]	0.9 [ 0.6 ~ 2.2 ]	91.9	< 0.001	↓
α-トコフェロール	( mg )	2.2 [ 1.6 ~ 2.8 ]	2.1 [ 1.5 ~ 2.8 ]	96.2	< 0.001	↓
ビタミンK	( μg )	50 [ 34 ~ 80 ]	48 [ 33 ~ 77 ]	96	< 0.001	↓
ビタミンB <sub>1</sub>	( mg )	0.35 [ 0.3 ~ 0.4 ]	0.30 [ 0.2 ~ 0.4 ]	86.8	< 0.001	↓
ビタミンB <sub>2</sub>	( mg )	0.44 ± 0.1	0.41 ± 0.1	93.9	< 0.001	↓
ビタミンB <sub>6</sub>	( mg )	0.47 ± 0.10	0.38 ± 0.10	81.2	< 0.001	↓
ビタミンB <sub>12</sub>	( μg )	1.1 [ 0.8 ~ 2.0 ]	1.1 [ 0.8 ~ 2.0 ]	101.1	0.031	↑
葉酸	( μg )	88 [ 76 ~ 111 ]	73 [ 63 ~ 87 ]	81.4	< 0.001	↓
ビタミンC	( mg )	30 [ 19 ~ 45 ]	22 [ 15 ~ 36 ]	72.4	< 0.001	↓
食塩相当量	( g )	1.9 ± 0.4	1.9 ± 0.5	97.8	0.001	↓

給与栄養目標量と七訂成分表生、  
八訂成分表生加熱調理後の計算値の比較

成分	( 単位 )	給与栄養目標量		七訂生 (n=120)	八訂加熱 (n=120)
		男児	女児		
エネルギー	( kcal )	559	538	588 ± 72	543 ± 67
たんぱく質	( g )	18.2~28.0	17.5~26.9	22.2 ± 3.7	18.9 ± 3.3
%エネルギー	( % )	13~20	13~20	15.1	13.9
脂質	( g )	12.4~18.6	12.0~17.9	18.3 ± 4.6	16.2 ± 4.2
%エネルギー	( % )	20~30	20~30	28.0	26.9
食物繊維総量	( g )	3.2	3.2	4.3 [ 3.4 ~ 5.0 ]	5.5 [ 4.7 ~ 6.8 ]
ナトリウム	( mg )	-	-	760 ± 175	734 ± 177
カリウム	( mg )	560	560	941 ± 199	827 ± 175
カルシウム	( mg )	240	220	264 ± 91	262 ± 91
マグネシウム	( mg )	40	40	90 [ 77 ~ 105 ]	77 [ 67 ~ 90 ]
リン	( mg )	280	280	394 ± 83	368 ± 82
鉄	( mg )	2.2	2.2	2.2 [ 1.9 ~ 2.7 ]	1.9 [ 1.6 ~ 2.3 ]
亜鉛	( mg )	1.6	1.6	2.7 [ 2.3 ~ 3.0 ]	2.5 [ 2.2 ~ 2.9 ]
レチノール活性当量	( μgRAE )	180	200	218 [ 156 ~ 296 ]	210 [ 148 ~ 288 ]
ビタミンD	( μg )	1.4	1.6	0.9 [ 0.6 ~ 2.1 ]	0.9 [ 0.6 ~ 2.2 ]
α-トコフェロール	( mg )	1.6	1.6	2.2 [ 1.6 ~ 2.8 ]	2.1 [ 1.5 ~ 2.8 ]
ビタミンK	( μg )	24	28	49 [ 34 ~ 73 ]	48 [ 33 ~ 77 ]
ビタミンB <sub>1</sub>	( mg )	0.28	0.28	0.35 [ 0.3 ~ 0.4 ]	0.30 [ 0.2 ~ 0.4 ]
ビタミンB <sub>2</sub>	( mg )	0.32	0.32	0.44 ± 0.1	0.41 ± 0.1
ビタミンB <sub>6</sub>	( mg )	0.24	0.24	0.47 ± 0.10	0.38 ± 0.1
ビタミンB <sub>12</sub>	( μg )	0.44	0.44	1.1 [ 0.7 ~ 1.9 ]	1.1 [ 0.8 ~ 2.0 ]
葉酸	( μg )	44	44	88 [ 76 ~ 111 ]	73 [ 63 ~ 87 ]
ビタミンC	( mg )	20	20	31 [ 20 ~ 45 ]	22 [ 15 ~ 36 ]
食塩相当量	( g )	1.4	1.4	1.9 ± 0.4	1.9 ± 0.5

# 3 実施・推進/ モニタリング

---

## 給食の運営業務（実施・推進）

- 献立作成、食材料発注・検収、調理、提供
- 栄養管理を目的としたものづくりの管理 ⇒ もの = 食事
- 栄養管理にかなう品質管理と生産管理が中心
- 衛生管理の徹底
- 限られた資源を調整して、目標とする品質にかなう食事の生産と提供を行うための方法論や仕組みを構築する

## モニタリング

- 4月（5）月、9月、1月など、身長、体重を測定し成長の状況を確認
- 食事の摂取状況の観察から、食べる力の把握

# 4 評価

---

先行研究の保育所の事例でよくみられた評価

## ①食事の摂取状況の把握

- 保育士が食事の摂取量を記録（クラス単位で料理ごと、個人ごと等）
- 栄養士が下膳された内容から残菜量を記録（クラス単位で料理ごと、全体等）

## ②身体状況の把握

- アセスメントで実施している身体計測結果から、成長曲線で発育の確認、肥満ややせを判定

## ③把握した結果の評価

- 月1回等の定期的な検討会議を開催し、園長、保育士、栄養士、看護師等が把握し、食事の摂取状況、身体状況等を踏まえて目標に対する達成状況を評価する。
- 日常的に栄養士と保育士が、気になるこどもについて情報共有する。

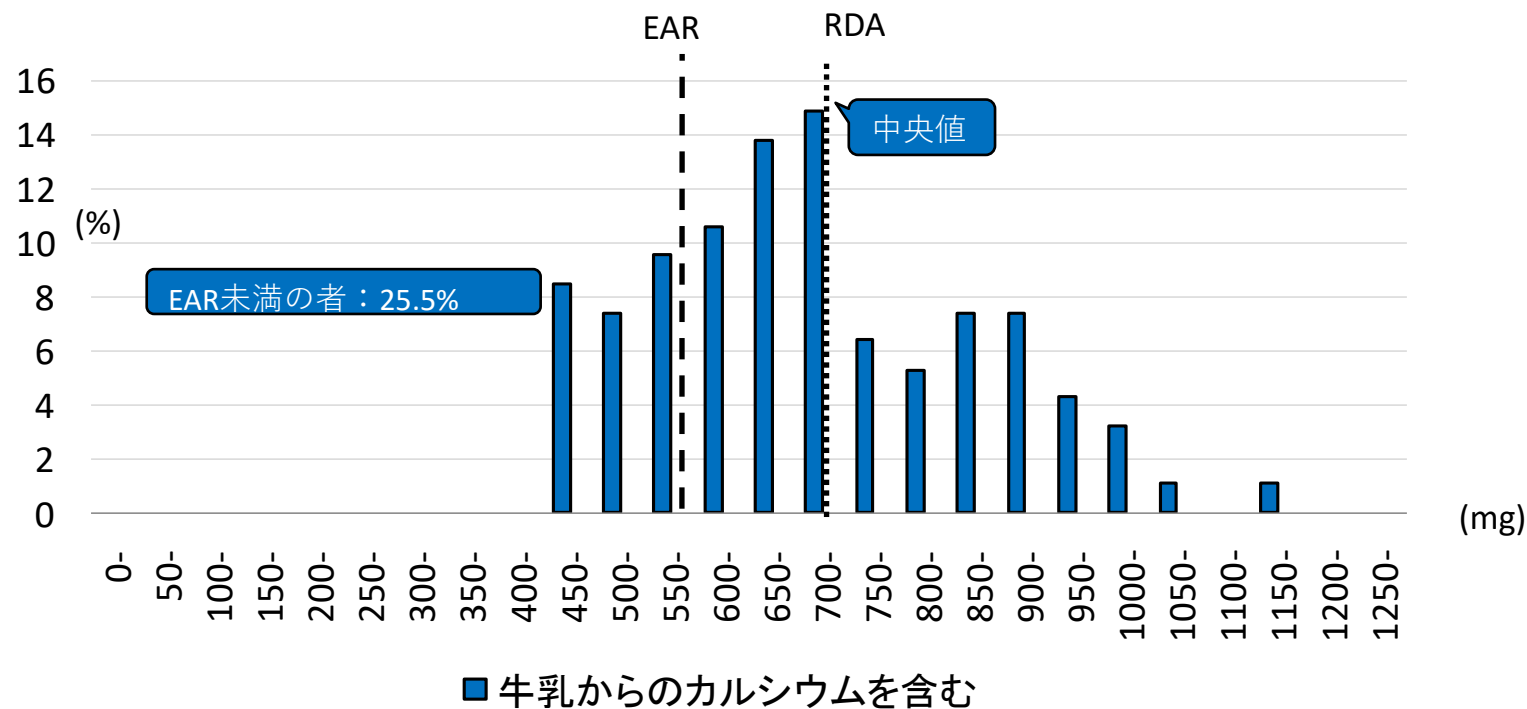
# 食事摂取基準の活用

---

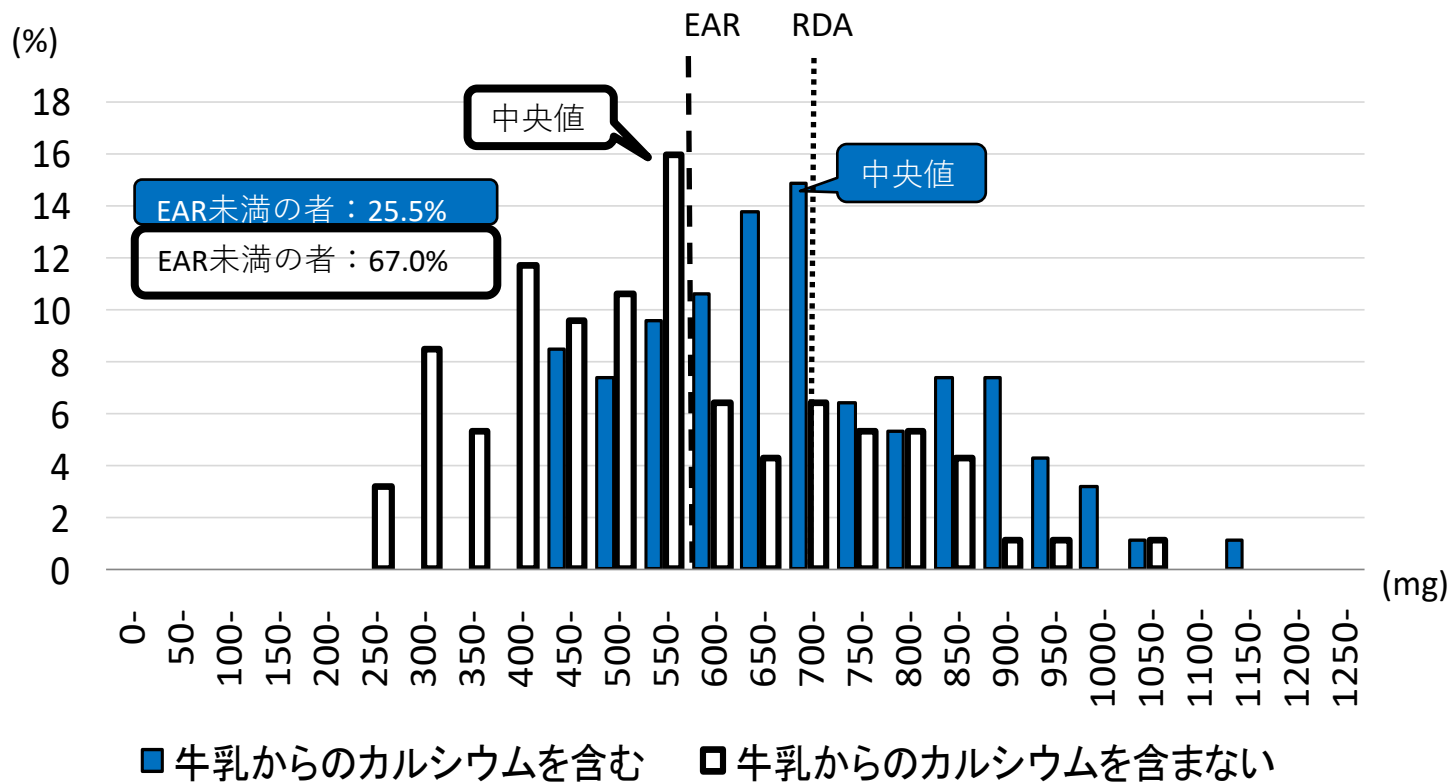
- 対象者：健康な児童（18歳未満）  
個人または集団
- 活用の場：児童福祉施設での施設利用者の  
栄養管理と給食管理  
例 児童養護施設（3食給食or 2食給食）  
保育所（昼食とおやつ）
- 特徴：施設で提供する食事（給食）が、児童の習慣的  
摂取量の一部あるいは全部を担う。

# 施設での給食を介した栄養管理の例

## ポピュレーションアプローチの考え方

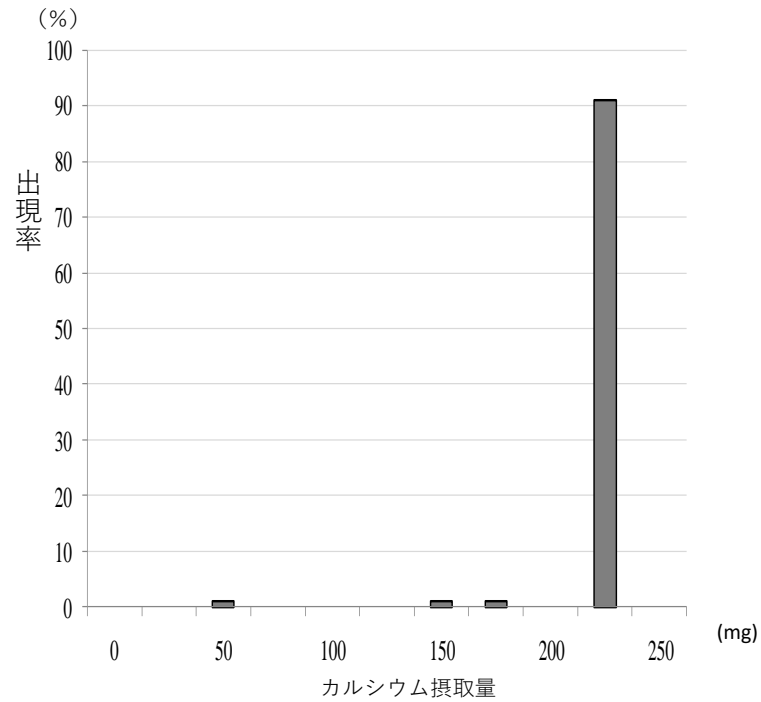


学校給食で提供された牛乳からのカルシウムを含む  
習慣的なカルシウムの摂取量の分布



学校給食で提供された牛乳からのカルシウムを含む場合と含まない場合の習慣的なカルシウムの摂取量の分布

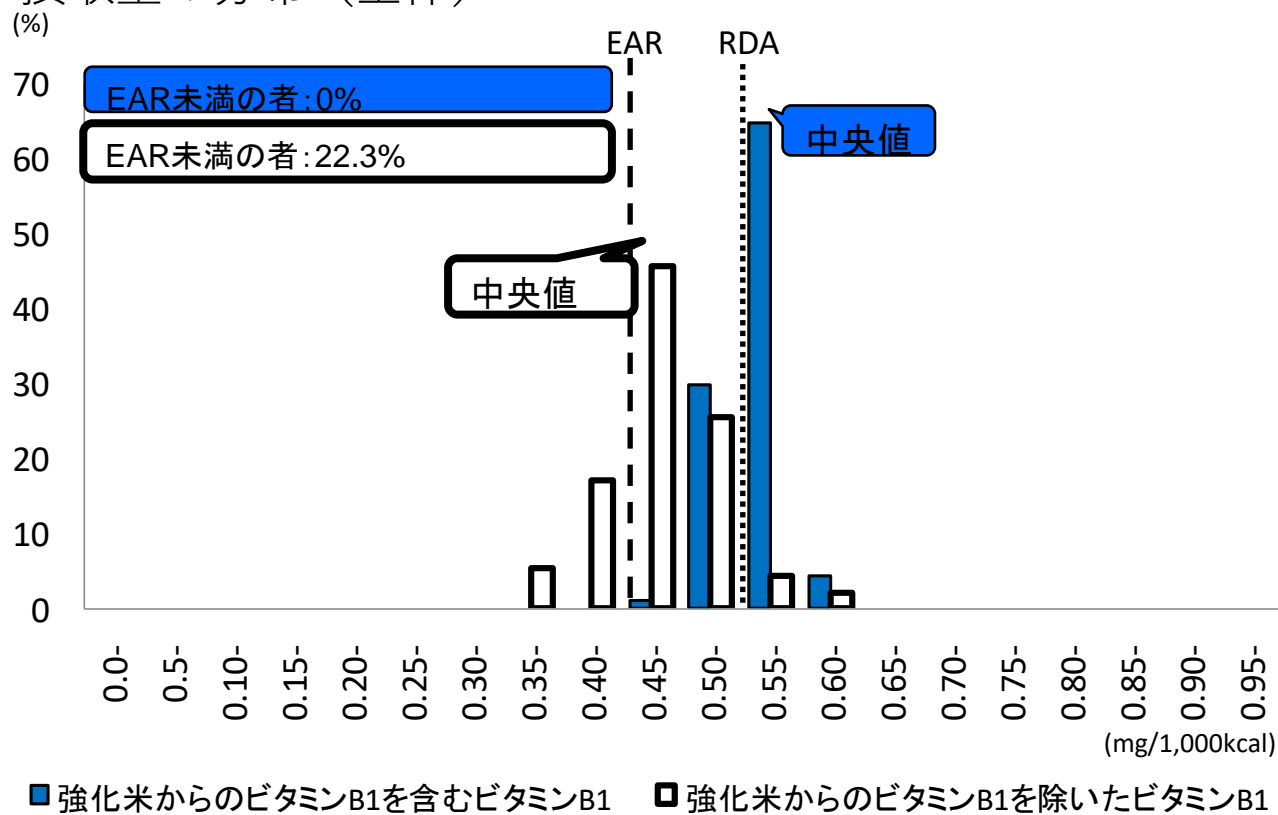


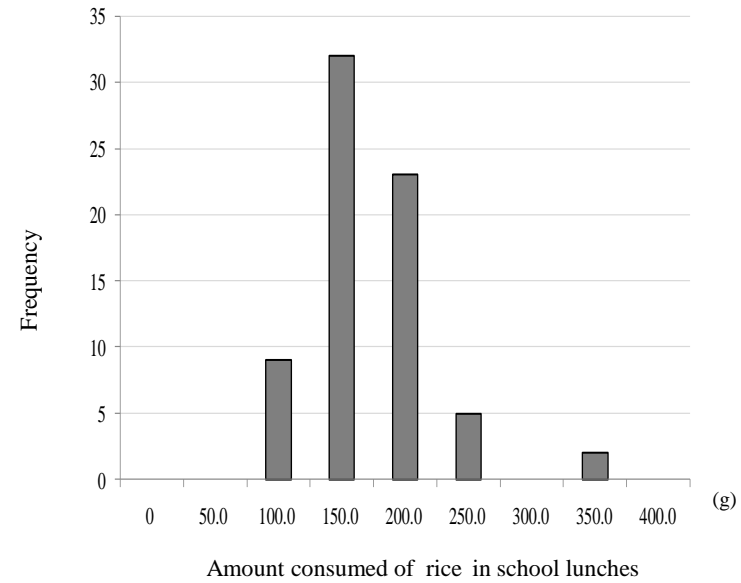
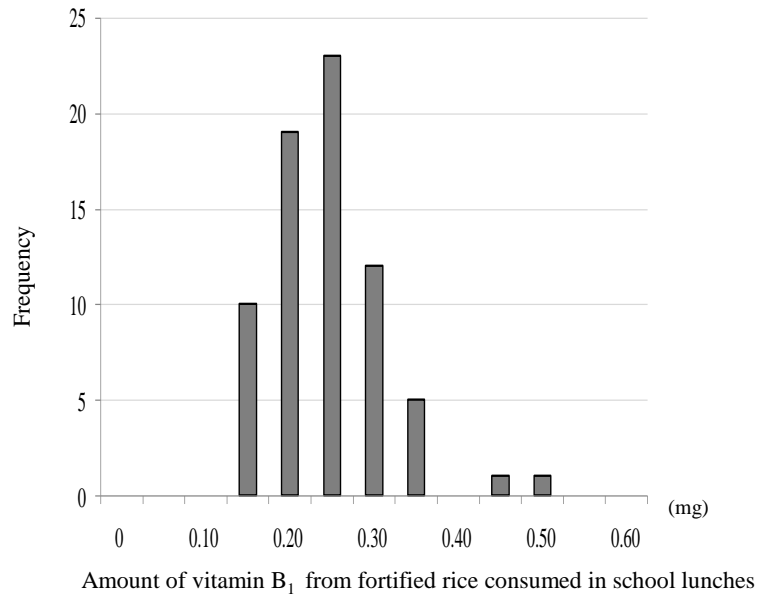


## 学校給食の牛乳からのカルシウム摂取量

Nozue M., Ishida H. *et al.* How Does Fortification Affect the Distribution of Calcium and VitaminB1 Intake at the School lunch for Fifth-Grade Children? *J.Nutr Sci Vitaminol* 59 22-28(2013)

学校給食で提供された強化米からのビタミンB<sub>1</sub>を含む場合  
と含まない場合の習慣的な1,000kcal当たりのビタミンB<sub>1</sub>の  
摂取量の分布（全体）





米に添加された強化米由来のビタミンB<sub>1</sub>摂取量は飯の摂取量に依存している。

Nozue M., Ishida H. *et al.* How Does Fortification Affect the Distribution of Calcium and VitaminB1 Intake at the School lunch for Fifth-Grade Children? *J.Nutr Sci Vitaminol* 59 22-28 (2013)

# 5 改善

---

先行研究保育所の事例でよくみられた改善の内容

- 成長曲線から外れているこども、肥満ややせ、食事の摂取量が少ないこども等は個別に、家庭の食生活の状況なども合わせて要因を把握し、総合的に対応を検討する。
- 全体として残菜量が多い献立については、献立の見直しに反映する。

個別対応

- 食事の提供法の検討（調理法、食材の切り方）
- 食べる場面での支援（肥満の場合はよく噛んで食べる、やせや食事量が少ない場合は少量から完食させる喜びの体験を重ねる等）
- 保護者と情報共有して、家庭と連携して対応する
- 園医や医療機関と連携して対応する

村山伸子ら 児童福祉施設（保育所）における栄養管理の好事例 令和3年度厚生労働行政推進調査事業費補助金（成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業（健やか次世代育成総合研究事業）） 分担研究報告書

# 給与栄養目標量の 決定・見直し

---

- 新規の施設でなければ、今現在の給与栄養目標量



- 一定期間の提供量の実際を確認（提供量とは、献立作成上の計算値とするか？発注・検収・食数変更などの結果に応じた本当の実施量とするか？）



両者の隔たりを確認し、その差を検討

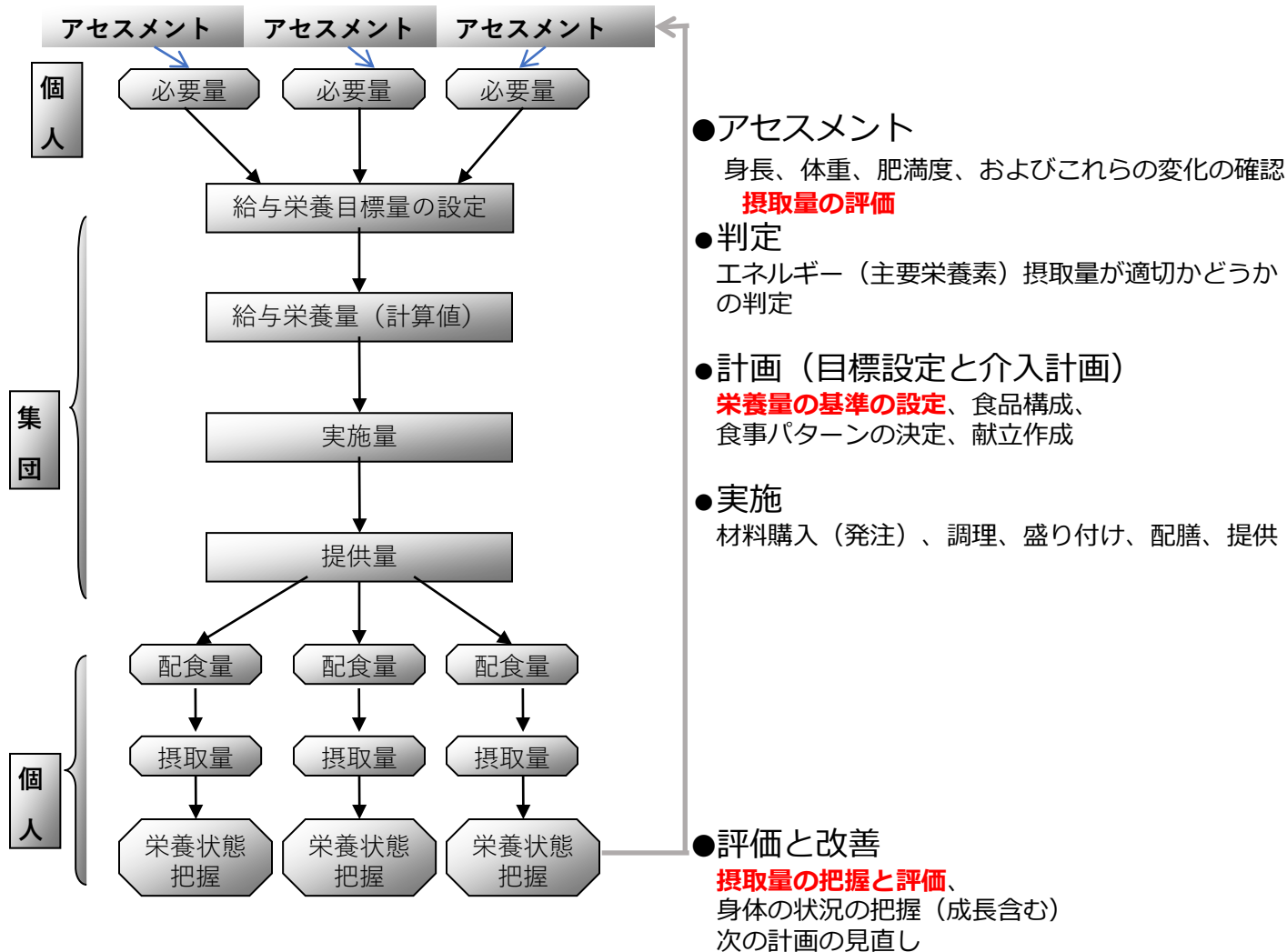
- 摂取量の確認（個人ごとの把握ないしは全体量での把握、あるいは選択状況）



今の給与栄養目標量でよいか、修正するか

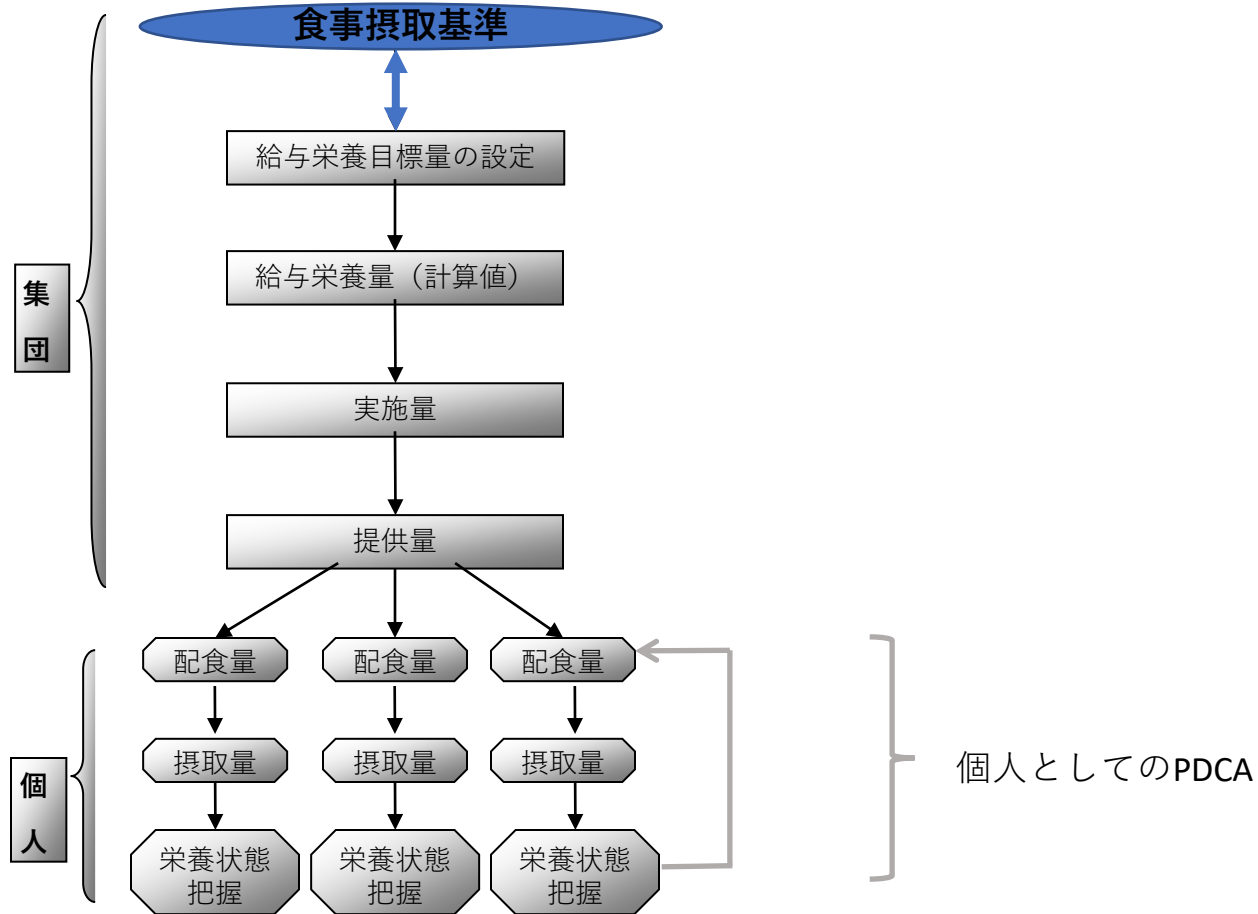
- 体格の分布を確認（やせと肥満の人の割合）

# 個人と集団をどのようにとらえるか



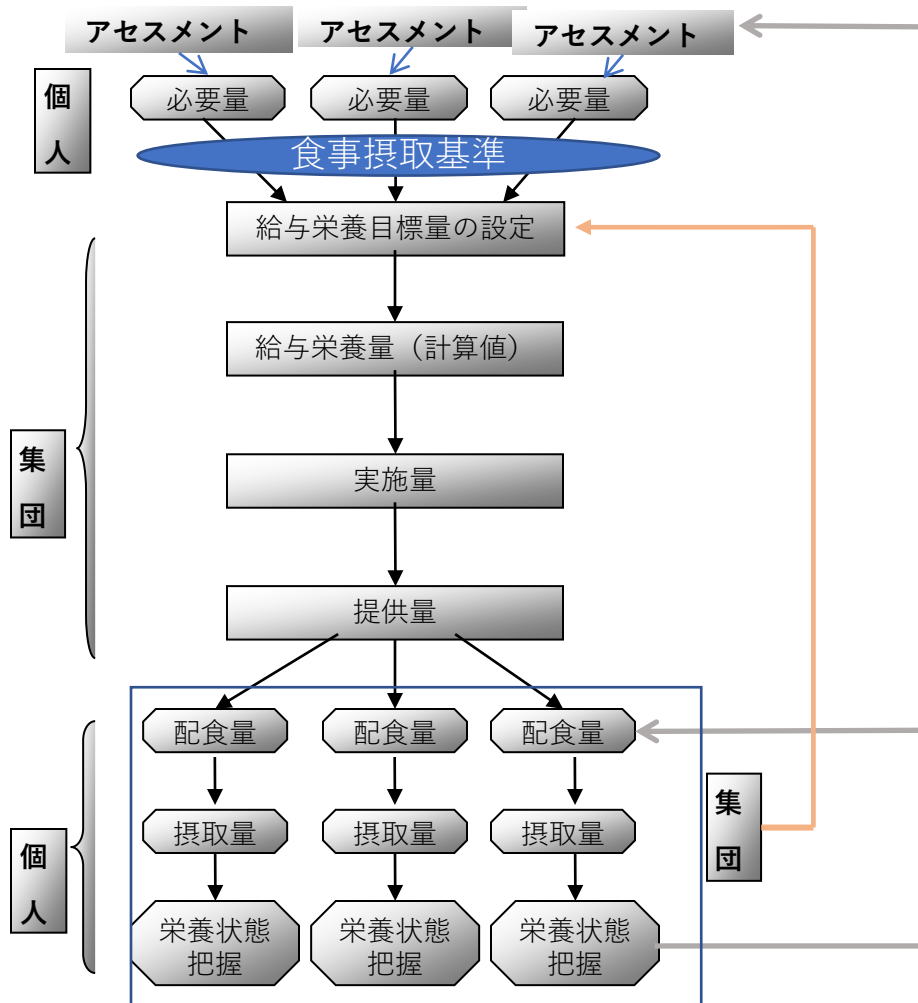
## 給食施設における栄養管理のPDCAサイクル

# 食事摂取基準を用いて、集団のPDCAを回さない事例



PDCAをどのように回すか

# 食事の場面で個人のPDCAを回す例





# 施設全体で取り組む 多職種連携

---

## ①体制づくり

- 施設の食事提供の基本方針・目標を明確にし、職員で共有する
- 管理栄養士・栄養士、調理員とこどもの保育・養育を担当する職員が対等に話し合う場として献立作成会議や食育会議などを開催する
- 管理栄養士・栄養士や調理員がこどもの食事の場面を観察することができる環境を整える

## ②食事提供に関するPDCAサイクルが回るように評価・改善を意識する

- 定期的に子どもへの対応内容や多職種の連携を確認し、基本方針や目標を評価し、改善が必要な場合は対応策を講じる

## ③地域や関係機関との連携

- 保健所や保健センターなどが主催する研修会などに参加し、知識や技術をたかめつつ、行政機関との相談や支援を受けやすい関係を構築する

# 終わりに

---

児童福祉施設における食事の提供は、こどもの健やかな発育・発達の根幹

✓ 食事の提供の実務を担当する、管理栄養士・栄養士、調理員のみならず、施設長をはじめとする職員で「児童福祉施設における食事の提供ガイド」を理解し、活用・実践する

✓ こどもの状態を把握し、各職員間で連携・協働しながら、より適切な食事提供に向けて改善を図れるよう、計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルを回していくことが重要

The background features several abstract, organic shapes in shades of grey and yellow. In the top left, there is a grey teardrop shape and a yellow diagonal bar. In the top right, a large yellow 'U' shape and a grey curved shape are visible. The bottom left contains a large yellow fan-like shape and a yellow 'C' shape. The bottom right has a yellow oval and a grey curved shape. The central text is in a dark blue-grey color.

ご清聴ありがとうございました